PRIMI PIATTI

Linguine agli asparagi e gamberi

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 15 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media

NOTE: *30 MINUTI DI RIPOSO*

Quando la primavera chiama, la terra con i suoi frutti risponde in maniera egregia! In questo periodo infatti c'è proprio un'esplosione di verdura e ortaggi tipici e deliziosi. Bene, se stavate cercando una bella idea da realizzare per un menù di mare che sia un po' diversa dal solito, vi proponiamo la ricetta delle **linguine asparagi e gamberetti**: un primo che abbina il buono della terra e il buono del mare per dar vita ad una portata gustosissima e decisamente chic. La ricetta non è per niente difficile, anzi, seguendo i nostri consigli riuscirete senz'altro a farla in maniera eccellente. Provate questa ricetta e

se cercate un buon secondo piatto di mare da abbinare al vostro menù di pesce, provate gli spiedini di calamaretti spillo, davvero un'idea favolosa!

INGREDIENTI

LINGUINE 400 gr

ASPARAGI 250 gr

GAMBERI 300 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

PORRI 100 gr

POMODORI 2

VINO BIANCO ½ bicchieri

SALE

PEPE NERO

Preparazione

1. Quando volete realizzare la ricetta delle linguine asparagi e gamberetti dovete innanzitutto far scottare in acqua salata i vostri asparagi puliti. Trascorso questo tempo alzateli dall'acqua e tuffateli in acqua e ghiaccio, in questo modo manterranno il loro colore vivo. In una padella versate l'olio e fatevi soffriggere del porro tagliato fine e dopo qualche minuto aggiungete anche gli asparagi. Fate rosolare quindi aggiungete anche i gamberetti e sfumate con un po' di vino bianco. Quando tutta la parte alcolica sarà evaporata, aggiunegte i pomodorini, salate, pepate e portate a cottura mescolando di tanto in tanto. A questo punto cuocete la pasta in abbondante acqua salata, scolatela al dente e ripassatela in padella. Impiattate le linguine asparagi e gamberetti aggiungendo del prezzemolo fresco se piace.

Consiglio

Non amo la pasta lunga, che altro tipo di pasta potrei usare?

Con questo sugo ci stanno bene anche le farfalle.